



Menüvorschläge ab 10 Personen

Inhaltsverzeichnis

Seite	3-4	Apéro
Seite	5-8	Komplette Menüvorschläge (mit Pauschalpreisen)
Seite	9	Vorspeisen
Seite	10-11	Hauptgänge
Seite	12	Dessert
Seite	13	Herkunftsdeklaration



Apéro

Leuen-Plättli / klassisches kaltes Plättli (für 2 Personen)

CHF 26.50 pro Plättli

Käse, Trockenfleisch, Salami, Manchego, Oliven

"Schwarz geräucherter Speck vom Gasthaus Gupf" (Rehtobel, AR)

Gemischte Platten zum Apéro

Wählen Sie zwischen den untenstehenden Häppchen

Apéro (5 verschiedene kalte Häppchen)

CHF 19.50 pro Person

Apéro Riche (7 verschiedene Häppchen)

CHF 35.50 pro Person

Apéro Riche (9 Verschiedene Häppchen)

CHF 47.50 pro Person

Kalte Häppchen

- Diverse Bruschetta (Olive, Tomate, Peperoni) CHF 3.50
- Melonen Serrano Spiesli CHF 4.50
- Mini Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Pesto CHF 4.50
- Gemischte Canapés auf Baguette CHF 5.50
Rauchlachs, Rohschinken, Käse und Ei
- Gebrochener Parmesan CHF 3.50
- Hausgemachtes Blätterteiggebäck CHF 3.50
- Rindstartar auf Toast CHF 5.50
- Dörrtomaten Tartar auf Brioche CHF 5.50
- Lachstartar auf Toast CHF 6.50
- Tortillas mit Guacamole CHF 4.50
- Crevetten Cocktail mit Avocado CHF 6.50
- Couscous Salat mit Grillgemüse CHF 5.50
- Marinierte Oliven CHF 3.50



Lauwarme Häppchen

- Fischknusperli mit Tartarsauce CHF 6.50
- Hackfleischbällchen mit Tomatensauce CHF 6.50
- Gambas al ajillo CHF 6.50
- Quiche Lorraine CHF 6.50
- Poulet Satay Spiessli CHF 6.50
- Pimientos de Padron mit Dipsauce CHF 5.50
- Saisonale Suppe im Espressotässli CHF 4.50
- Speck Datteln CHF 4.50
- Saisonaler Risotto in der Bowle CHF 6.50
- Hausgemachte Zwiebelringe im Bierteig CHF 4.50
- Kartoffeltortillas mit Knoblauchdip CHF 5.50
- Crevetten im Kokosnussmantel CHF 6.50
- Diverse Dips CHF 2.50 pro Sauce
(Sweet Chilli, Knoblauch, Cocktail, Guacamole, Tartar, Curry, Erdnussauce)



Desserts

- Früchte Tartelettes CHF 5.50
- Weißes und dunkles Schokoladenmousse CHF 5.50
- Fruchtsalat im Weckglas CHF 4.50
- Hausgemachte Erdbeercreme CHF 5.50
- Hausgemachter Cheesecake CHF 4.50
- Hausgemachtes Panna Cotta CHF 5.50
- Gebrannte Creme CHF 4.50



Menüvorschlag Frühling (März-Juni)

Kalte Vorspeise

Gebratene Crevetten

serviert mit einem Avocado-Tartar und Zitrusfrüchten

* * *

Hauptgang

Kalbsfilet am Stück gebraten

an einer Morchelsauce

serviert mit zweierlei Spargel und Bratkartoffeln

* * *

Dessert

Erdbeer-Rhabarber-Streuselkuchen

mit Vanilleglace und Rahm

CHF 87.00 pro Person exklusiv Getränke

Wir verwenden qualitativ hochwertigste, frische und wenn immer möglich regionale Produkt.
Unsere Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



Menüvorschlag Sommer (Juni bis August)

Vorspeise

Saisonaler Sommersalat

serviert mit Beeren an unserem Hausdressing

* * *

Hauptgang

Roastbeef

an hausgemachter Kräuterbutter

serviert mit Pommes Duchesse und saisonalem Gemüse

* * *

Dessert

Erfrischende Mascarpone-Limettencreme

garniert mit Orangen-filet

CHF 87.00 pro Person exklusiv Getränke

Wir verwenden qualitativ hochwertigste, frische und wenn immer möglich regionale Produkt.
Unsere Preise in CHF inkl. 8.1 MwSt.



Menüvorschlag Herbst (September-November)

Vorspeise

Nüsslisalat

mit sautierten Pilzen und Feigen
an einem Himbeer-Balsamico-Dressing

* * *

Hauptgang

Rosa gebratenes Rehschnitzel

an einem Preiselbeerjus
serviert mit Spätzli, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer und Apfel
garniert mit Pilzen und Trauben

* * *

Dessert

Orangen-Vanille-Pannacotta

mit Zwetschgenkompott

CHF 87.00 pro Person exklusiv Getränke

Wir verwenden qualitativ hochwertigste, frische und wenn immer möglich regionale Produkt.
Unsere Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



Menüvorschlag Winter (November-Februar)

Vorspeise

Nüsslisalat

mit Feigen und Nüssen an einer Sesam-Vinaigrette

* * *

Hauptgang

Brasato di Merlot

serviert mit einer cremigen Polenta, winterliche Gemüse und kräftigen Merlot-Jus

* * *

Dessert

Hausgemachter, lauwarmer Marronikuchen

mit einem Mandarinsorbet und Rahm

CHF 87.00 pro Person exklusiv Getränke

Wir verwenden qualitativ hochwertigste, frische und wenn immer möglich regionale Produkte.
Unsere Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt



Kalte Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat an unserem Hausdressing	11.50
Gemischter Salat an unserem Hausdressing	13.50
Caesar Salad Romanasalat, Brotcroûtons, Knoblauch und geriebenem Parmesan	13.00
Nüsslisalat (nur im Herbst und Winter) mit Ei, Croûtons und Speck	15.50
Hausgemachtes Lachsmousse serviert mit einem Salatbouquet und Toast	19.50
Flusskrebse mit Cocktailsauce serviert mit einem Salatbouquet und Toast	19.50
Gebratene Crevetten serviert mit einem Avocado-Tatar und Zitrusfrüchten	21.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte saisonale Crèmesuppe	11.00
Bouillon mit Flädli	10.00
Pilz-Kräuterragout unter einer Blätterteig-Haube (vegetarisch) mit frischen Preiselbeeren	16.50



Hauptspeisen

Fleisch

Rindsfilet am Stück gebraten (Paraguay) 56.50

an Sauce Béarnaise, serviert mit Kartoffelstock und Gemüsegarmitur

„Deux-Filet“ 67.00

Filet vom Rind und vom Kalb in zwei Gängen serviert

Kalbsfilet Mignon an Morchelsauce serviert mit Taglierini und Gemüse (1. Gang)

Rindsfilet Mignon an Sauce Béarnaise serviert mit Pommes Bery und Gemüse (2. Gang)

Kalbsteak 200gr. 59.00

mit sautierten Steinpilzen, Kartoffelgratin, Gemüsegarmitur und kräftigen Jus

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 47.50

serviert mit knuspriger Röstli und buntem Gemüse

Schweinsfilet Medaillons 43.50

an Pommery Senf-Sauce, serviert mit buntem Gemüse und Sellerie-Kartoffelstock

Fisch

Seezunge 49.50

auf Zitronenravioli an Salbeibutter mit geschmorten Cherry-Tomaten

Gebratene Dorade 42.50

serviert mit Zitronenrisotto und Broccoli



Vegetarisch / Vegan

Pilz-Gemüse-Stroganoff

serviert mit Tagliolini

34.50

Gebackener Räuchertofu

mit Pimentos, Rauchpaprika-Sauerrahmdip und roten Linsen serviert

34.50

Asaf's hausgemachte Falafel (Vegan)

an an einer fruchtigen Currysauce mit Wild-Kräuterreis und frischen Früchten serviert

34.50

Saisonale Ravioli

29.50

34.50

Frühling: Zitronenravioli mit gebratenen Spargelspitzen, getrockneten Tomaten und Bärlauchrahmsauce

Sommer: Tomaten-Mozzarella-Ravioli an Basilikumpesto mit Grillgemüse und Parmesan

Herbst: Steinpilzravioli mit Trüffel-Espuma und Lauch-Heu

Winter: Trüffel-Cacao-Ravioli an Nussbutter mit Ofenkürbis und Pinienkernen



Nachspeisen

Hausgemachter Cheesecake serviert mit Rahm	13.50
Leuen Dessert 3 verschiedene Mini Desserts Nicht zu viel, nicht zu wenig, einfach „grad richtig“	14.50
Grosi's Brännli Crème serviert mit Rahm	12.50
Hausgemachte Erdbeercrème (nur im Frühling/Sommer) mit frischen Erdbeeren und Rahm	13.50
Mango-Passionsfrucht-Süppchen (nur im Sommer) serviert mit Sauerrahmglacé und Sesam-Crunch	14.50
Panna Cotta mit Zwetschgenkompott	12.50
Vermicelles (nur im Herbst und Winter) mit Merägge vom Kemmeribode und Rahm	13.50
Hausgemachter, lauwarmer Marronikuchen (nur im Herbst und Winter) mit Mandarinensorbet und Rahm	14.50
Käsevariation serviert mit Feigenbrot, Nüssen und Trauben	17.50



**Sie haben nicht das gefunden, was Ihren Wünschen entspricht?
Gar kein Problem. Sarah Müller das Leuen Team setzen alles daran Ihre Wünsche umzusetzen.**

Lieber Gast

Für Informationen zu Allergenen
in den einzelnen Gerichten wenden
Sie sich bitte an unser Personal.

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch Paraguay
Kalbfleisch Schweiz
Schweinefleisch Schweiz
Lachs Schottland
Sepia Spanien
Dorade Frankreich
Seeteufel Holland

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Schälli Leuen AG, Landgasthof Leuen, Birmensdorferstrasse 56, CH-8142 Uitikon Waldegg
Telefon +41 44 406 15 00, Telefax +41 44 406 15 15, info@leuen.ch, www.leuen.ch